

infra-grill 90

das ideale Grillgerät mit selbstreinigenden Innenseiten



AKA  ELECTRIC®

infra-grill 90

DAS IDEALE GRILLGERÄT FÜR VIELFÄLTIGE ANWENDUNG

SELBSTREINIGENDE INNENSEITEN DURCH KATALYTISCHE BESCHICHTUNG

grillen

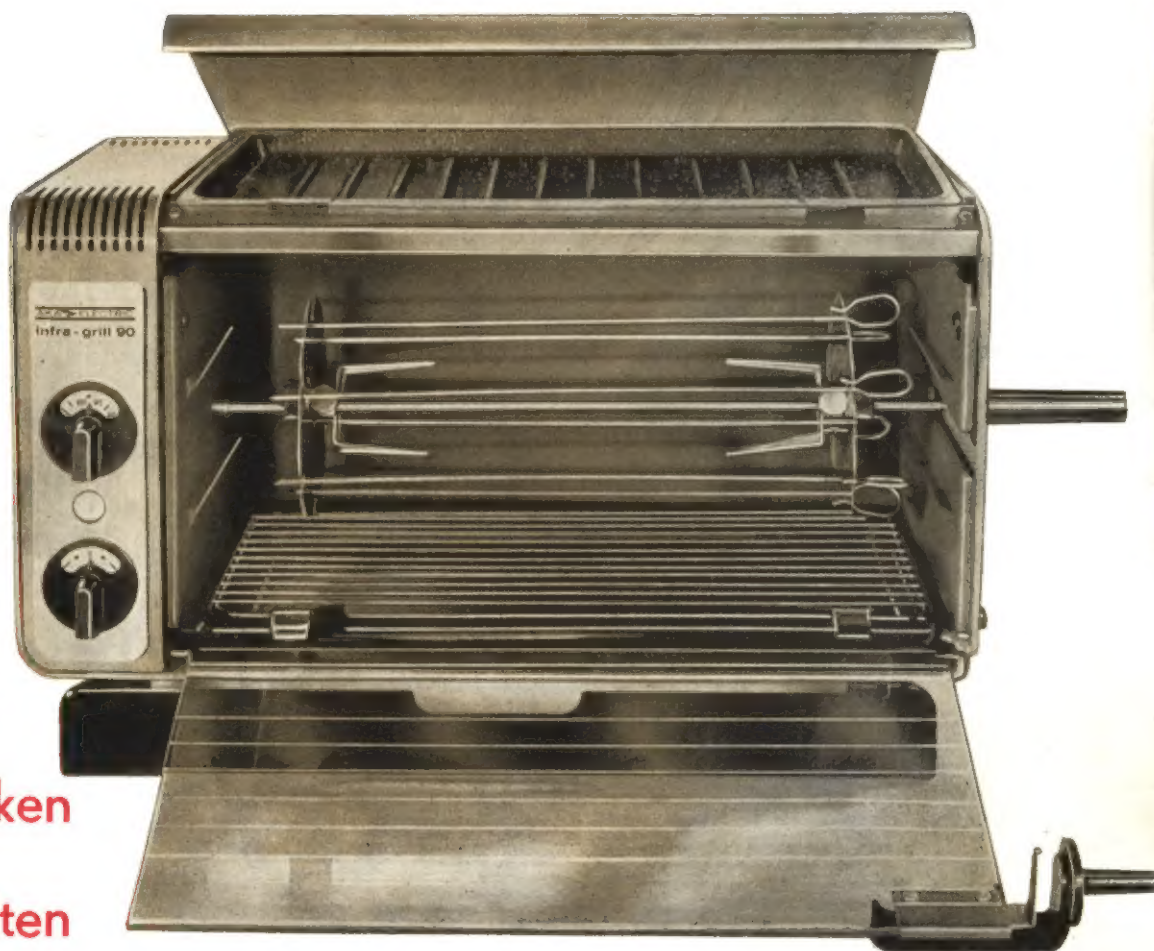
braten

dünsten

erhitzen

überbacken

warmhalten



Wir machen uns mit dem Gerät vertraut ...

Technische Daten

Stromart:

220 V Wechselstrom 50 Hz

Leistungsaufnahme:

Stufe 1 – 370 W

Stufe 2 – 850 W

Stufe 3 – 1 500 W

Außenmaße:

580 x 320 x 310

Nutzraum:

410 x 215 x 230

Spießantrieb:

Motor 220 V Wechselstrom

1 U/35 sec über Zeitschaltuhr

90 Minuten mit ca. 4 Minuten

Nachlauf

4-Takt-Warmgeräteschalter

Glimmlampe: E 23/20

Summer: 24 V Gleichstrom

Gewicht: ca. 13 kg

Zubehör:

1 Grillrost

1 Fettfangschale

1 Warmhalteschale

2 Bediengriffe

1 Grillspieß

2 Mitnehmerscheiben

6 Schaschlykspieße

Vorbereitung und Bedienung des Gerätes

Nach dem Auspacken Gerät und Einzelteile mit feuchtem Tuch säubern und trocken reiben.

Sicherheitsglasscheibe zuerst mit dem rechten, dann mit dem linken Lagerzapfen in die dafür vorgesehenen Schlitze einführen und Scheibengriff oben einrasten. Beim Herausnehmen der Scheibe umgekehrt verfahren.

Typenschild beachten!

Nur an 220 V Wechselstrom anschließen, Anschlußkabel von den Abstandhaltern nehmen, Gerät an ordnungsgemäßer Schutzkontakt-Steckdose (abgesichert mit 10 A) anschließen.



Das Gerät grundsätzlich vor dem Grillen auf Stufe 3 bei geschlossener Scheibe ca. 10 min mit Fettfangschale, mit oder ohne Rost vorheizen.

Hierzu Heizstufenschalter auf 3 und Zeitschaltuhr entgegen der Uhrzeigerichtung auf die entsprechende Zeit einstellen.

Schaltplatte mit Kontrollampe

Zeitschaltuhr

Kontrollampe

Heizstufenschalter





Das Gerät ist auf eine feststehende, nicht brennbare Fläche zu stellen. Zur Verhinderung von Bränden ist das Gerät bei Benutzung zu beaufsichtigen.

Die Zubehörschale läßt sich nur öffnen bei herausgezogenem Gerätestecker aus dem rechten Fuß.

Beachten Sie die Anordnung über brandschutzgerechtes Verhalten in Wohnstätten, Objekten und Einrichtungen vom 5. Juli 1976.

Bei der Inbetriebnahme von Elektrowärmegegeräten entstehen an den Gehäuseteilen Temperaturen höher als 60 °C.

Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie bitte zum Bedienen des Gerätes und zum Anheben des Deckels die beigelegten Bedienungsgriffe.

Um Verschmutzungen durch tropfendes Fett zu vermeiden, soll der Grillrost nur zusammen mit der Fettfangschale aus dem Gerät genommen werden.

Bei Stromausfall ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen.

Reinigung und Pflege

Gerät nie ins Wasser stellen!

Netzstecker ziehen, erkaltete Glascheibe aushängen und abspülen. Die selbstreinigenden mattschwarzen Teile (Seitenwände und Rückwand) nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen berühren, weil dadurch die katalytische Schicht zerstört wird.

Auch die Reinigung mit Spül- oder Scheuermittel muß deshalb vermieden werden. Von Zeit zu Zeit das Gerät nach dem Grillen ca. 15 Minuten auf höchster Heizstufe weiterheizen. Dadurch wird die Selbstreinigung aktiviert. Die selbstreinigenden Teile haben bei normalem Gebrauch eine Funktionstüchtigkeit von ca. 3 bis 4 Jahren. Wenn der Selbstreinigungseffekt merklich nachläßt, müssen die Teile ausgewechselt werden. Sie sind im Fachhandel erhältlich.

Die Seitenteile sind auf Ansatzbolzen angehängt und können durch Anheben abgenommen und ausgetauscht werden. Die selbstreinigende Rückwand wird nach Ausklinken des Rastbolzens nach hinten ausgehängt.

Der Einbau der neuen selbstreinigenden Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Vorzüge des Grillens

Das Grillen ist ein Garen bei intensiver Hitze, wobei das Gargut eine schmackhafte Kruste erhält und sehr saftig bleibt.

Das Grillen geschieht auf dem vorgeheizten Metallrost oder Grillspieß durch Strahlungswärme. Durch die trockene Hitze schließen sich die Poren, und der ganze Saft bleibt im Fleisch, Fisch usw. enthalten. Gerade der Fleischsaft ist es, der das gewünschte Eiweiß, Mineralsalze und Phosphate enthält. Das Einreiben des Gargutes mit Öl dient lediglich dazu, daß es am Gitter (Rost) nicht anhängt und das Fleisch geschmeidig wird.

Jetzt beginnen die Vorbereitungen ...

Grillen auf dem Rost

Der Grillrost wird auf die Fettfangschale gelegt und mit dieser mittels der Bediengriffe auf die gewünschte Höhe eingeschoben.

Nach dem Vorheizen (ca. 10 min) kann das Grillgut auf den Grillrost aufgelegt werden (Fettfangschale stets mit Rost benutzen).

Obere Einschubleiste für kleines Grillgut, untere Einschubleiste für größeres Grillgut.



Beim Grillen die Glasscheibe stets geschlossen halten, d. h. die vordere Raststufe dient zum Vorheizen und Grillen kleinerer Fleischstücke. Hintere Raststufe (Scheibe leicht geöffnet) ist für das Grillen großer Fleischstücke bestimmt.

Schaschlykgarnitur



Fettfangschale ohne Rost auf die untere Einschubleiste der Seitenteile schieben. Mitnehmerscheiben auf den Grillspieß schieben. Bestückte Schaschlykspieße mit den Spitzen in die Löcher der linken Scheibe stecken, Griffe in die Formschlitz der rechten Scheibe einlegen und durch Verdrehen einrasten.

Benutzung der Warmhalteschale

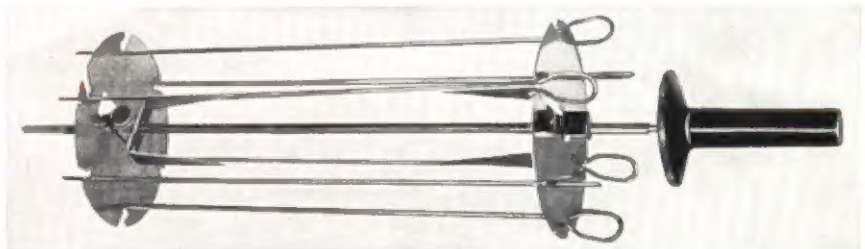
(Deckel öffnen)

1. Braten von kleinen Fleisch- und Fischstücken, z. B. paniertes Gut, Herstellen von Eiergerichten (Rühr- und Spiegeleiern) unter Zugabe von Öl, Butter oder Margarine.
2. Dünsten von Obst, Gemüse und Fischfilets unter jeweiliger passender Zugabe von Butter, Saft, Gemüsewasser, Weißwein, Brühe usw.
3. Erhitzen von Gemüse und Obst, Saucen, Fleisch-Saucen-Komponenten usw.
4. Warmhalten von Fleisch-Sauce-Komponenten sowie Zubehör (Gemüse und Kartoffeln) in Töpfen bzw. beim Erwärmen von Porzellanplatten und Tellern beim Anrichten.

Montageanleitung für Grillspieß

Der Grillspieß wird ausgebaut geliefert. Die Montage erfolgt nach folgenden Arbeitsgängen:

1. Innere Sicherungsscheibe (eventuell mittels Schraubendreher) abdrücken.
2. Spieß mit dem spitzen Ende durch den Griffteil des Spießgriffes stecken.
3. Zur Befestigung des Spießgriffes die abgedrückte Sicherungsscheibe wieder in die Ringnut eindrücken.
4. Befestigung der Mitnehmerscheibe sowie der Schaschlykspieße.



Grillen am Spieß

Beim Grillen am Spieß ist der Rost herauszunehmen und die Fettfangschale auf die unteren Einschubleisten der Seitenteile zu schieben. Während des Vorheizens einen Mitnehmer auf den Grillspieß schieben und festschrauben.

und preßt beide Broiler zusammen. Es ist zu beachten, daß sich das Grillgut nicht lockern kann, mittig auf dem Grillspieß befestigt ist, damit ringsum gleicher Abstand zur Heizung gehalten wird. Die Schaschlykspieße werden durch Flügel und

Erforderliche Heizstufe wählen und mit der Zeitschaltuhr die Grilledauer einstellen. Die Kontrollampe leuchtet, solange das Gerät heizt.



Dann spießt man einen Broiler mit der Brust zum Mitnehmer. Der zweite Broiler wird verkantet aufge-

Keulen gespießt. Nach erfolgter Vorheizung wird der Spieß schräg in den Grill eingebracht, das linke



spießt, so daß die beiden Keulen zum Rücken und Bauch des ersten Broilers zeigen. Der zweite Mitnehmer spießt wiederum in die Brust

spitze Ende in das Kupplungsstück eingeführt und die am Spieß befindliche Nut in das rechte Schlitzlager des Gerätes eingelegt.



Glasscheibe immer geschlossen halten! Nach Ablauf der Grillzeit schaltet sich die Heizung automatisch ab, während der Drehspieß noch ca. 4 Minuten weiter läuft. Danach ertönt ein Summersignal, welches durch Drehen des Heizstufenschalters auf die Stellung „0“ abgeschaltet werden kann.

Bereits fertige Gerichte können auf der Warmhalteschale warmgehalten werden.

... und nun ein vergnügtes Grillen mit dem

infra-grill 90

AUSGEWÄHLTE REZEPTE

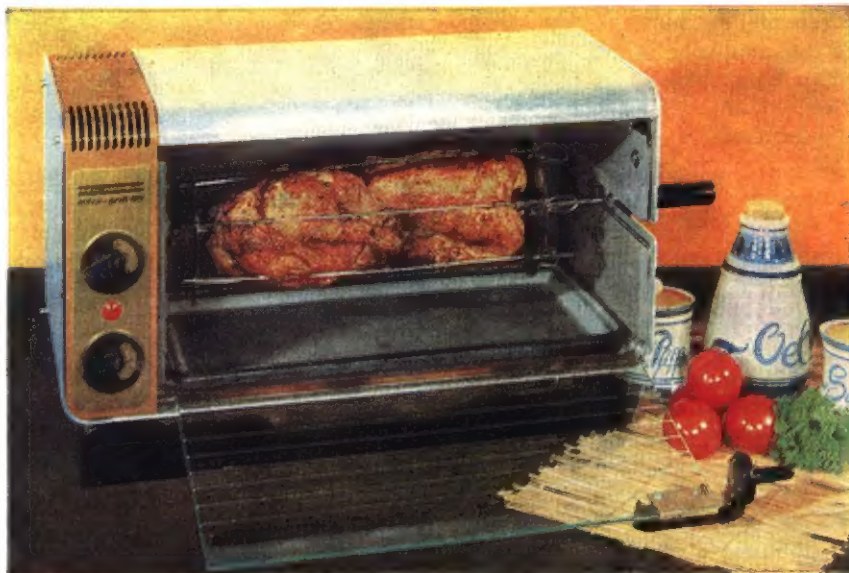
entwickelte und erprobte für Sie Herr E. Blüthner, Chefkoch im Interhotel „Am Ring“ Leipzig

Gegrillter Broiler

Ein goldbraun gegrillter Broiler
mit frischgebackenen pommes frites
und vielen Salaten

ist was für Leute
die gern auf ihre schlanke Linie achten.

Ein Glas Weißwein rundet das
festliche Essen ab.



Rezeptur für 6 Personen:

2 Broiler im Gewicht von 2,4 kg
grillfertig

50 g Öl

Broiler-Gewürz, Salz

Grillzeit: ca. 60 bis 70 Minuten

Heizstufe: 3

Einstellung: Drehspeiß, Pfanne auf
untere Einschubleiste

Herstellung:

Von den aufgetauten, gewaschenen
und abgetropften Broilern wird der
Hals abgeschnitten, die Hälfte der
Halshaut entfernt und mit dem Ma-
gen und Herz gekocht.

Der Broiler wird geölt, die Flügel
verschränkt, mit Salz und Broiler-
Gewürz innen und außen kräftig
eingerieben.

Die Befestigung der Broiler erfolgt

entsprechend den Hinweisen im Ab-
schnitt „Grillen am Speiß“.

Der vorbereitete Speiß wird in den
vorgeheizten Grill eingesetzt und
die Uhr gestellt. Zwei knusprig
braune Broiler werden mit Pommes
frites und einem Salat der Saison
eine willkommene Abwechslung im
Speiseplan der Familie und Freunde
sein.

Gefüllte Tomaten – eine schnell zubereitete Vorspeise

Rezeptur für 6 Personen

6 große Tomaten

6 Eigelb

6 Teelöffel Ketchup

30 g Butter oder Sahne

200 g Schnittkäse

Pfeffer, Paprika, Salz,

Worcestersauce

Grillzeit: 7 Minuten

Heizstufe: 2/5 Minuten; danach
Heizstufe 3/2 Minuten

Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Von den gesäuberten Tomaten schneidet man einen „Deckel“ ab, höhlt das Innere mit einem Teelöffel vorsichtig aus und würzt mit Salz, Pfeffer, Paprika und belegt mit einer Messerspitze Butter oder Sahne und füllt einen Teelöffel Ketchup ein. In die Tomate gibt man ein abge-lassenes Eigelb, würzt dieses mit Salz und Worcestersauce und be-legt das Ganze mit Käse.

Die Tomaten werden auf der mittlere-n Einschubleiste angegrillt und dann zum Bräunen mittels Heizstufe 3 zu Ende gegrillt.

Die gefüllten Tomaten sind einer-seits unter Zugabe von Toast oder Knäckebrot eine schnell zubereitete Vorspeise und andererseits als Bei-lage eine beliebte Ergänzung zum gegrillten Steak.

Brasilianisches Reisgericht

Rezeptur für 5 Personen

100 g Öl

3 mittlere Zwiebeln, geschält
= 100 g

150 g gekochter Schinken in
Streifen

150 g marinierte Paprikaschoten
in Streifen

4 gestrichene Teelöffel Curry

1 große geschälte Banane in
Scheibchen = 100 g

2 mittlere geschälte und entkernte
in Würfelchen geschnittene Äpfel
= 150 g

1 Btl. gekochter Kuko-Reis (im
Beutel hält er bis zum Verbrauch
warm!)

5 gehäufte Eßlöffel Erbsen aus der
Konserven

3 Teelöffel Kokosraspel

Glutamat, Salz

Grillzeit: 20 Minuten

Heizstufe: 3

Einstellung: Warmhaltepfanne

Herstellung:

Dieses aromatisch nach Curry duf-tende, mild-würzig schmeckende Ge-richt stellt eine Delikatesse unter den Reisspezialitäten ausländischer Küchen dar.

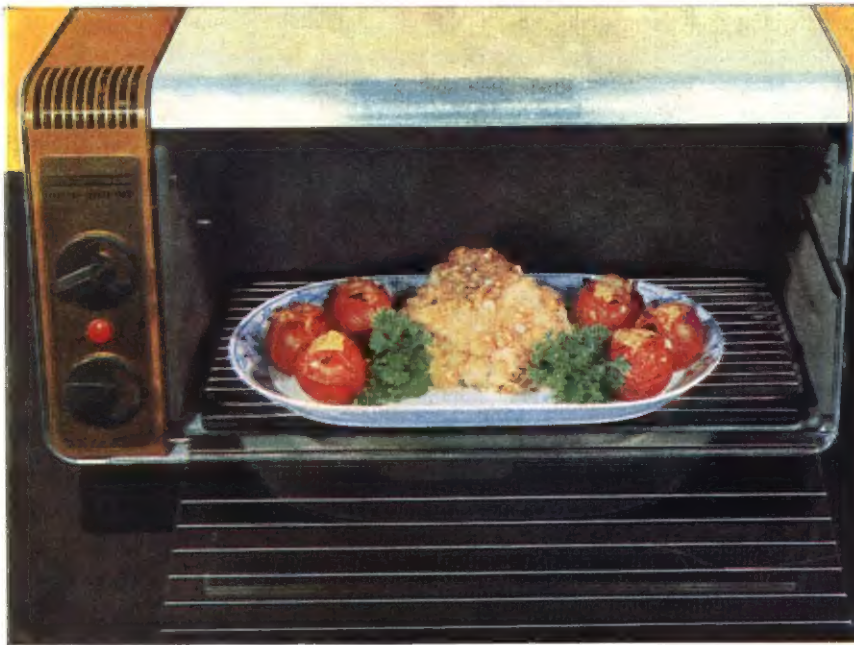
Die Zubereitung ist denkbar einfach und schnell herzustellen. Alle im Rezept angegebenen Lebensmittel werden vorbereitet und wie folgt in die Warmhaltepfanne gegeben:

Die in Scheiben geschnittenen Zwie-beln werden im erhitzten Öl ange-schwitzt, Schinkenstreifen zugege-ben, nach und nach Paprikastreif-chen, Curry, Bananenscheibchen und Apfelwürfel, Kukoreis, Erbsen und Kokosraspel. Das Ganze wird abge-würzt mit Salz und Glutamat.

Das Brasilianische Reisgericht wird vollendet durch die Zugabe von ge-mischtem Salat.

Das Gericht ist leicht verdaulich und besonders in der heißen Jahreszeit eine willkommene Abwechslung.





Überbackener Blumenkohl und grillierte Tomaten

Eine schlichte Gemüseplatte
wird durch das Grillen und Überbacken
zum Meisterstück
des Hobby-Koches.

Rezeptur für 6 Personen:

6 kleine geputzte Blumenkohl
80 g Butter, davon 20 g für die Grill-
tomaten
3 gestrichene Teelöffel Semmel-
brösel
6 Tomaten
20 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer und Petersilie
Grillzeiten: je Gemüse 10 Min.
Heizstufe: 3
Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Der bißfest gekochte und abgetropfte Blumenkohl wird mit Semmelbrösel bestreut und mit kleinen Butterflöckchen belegt und in die mittlere Einschubleiste zum Grillieren geschoben. Die gewaschenen Tomaten werden eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit geriebenem Käse und Butterflöckchen belegt und gegrillt.

Vor dem Verzehr bestreut man das Ganze mit gehackter Petersilie. Beide Gemüsearten können sowohl als Beilage oder als Schonkostgericht mit Knäckebrötchen gereicht werden.

Filetsteak mit Kräuterbutter und grillierten Tomaten

Rezeptur für 6 Personen

6 Filetsteaks à 100 g
6 Tomaten (siehe Rezept
„Grillierte Tomaten“)
60 g Kräuterbutter
30 g Öl
Steakgewürz, Salz

Grillzeit: 12 Minuten/nach
7 Minuten wenden

Heizstufe: 3

Einstellung: Obere Einschubleiste

Herstellung:

Steaks aus der Rindslede sind eine Delikatesse. 2 Stunden vor dem Grillen werden die Filetsteaks mit Öl eingerieben und mit Steakgewürz bestreut. Kurz vor dem Grillen in der oberen Einschubleiste werden die Steaks gesalzen.

Im letzten Moment vor dem Servieren legt man die Kräuterbutter auf das Filetsteak, damit diese ganz langsam zerlaufen kann und alle Duftstoffe am Tisch den Appetit anregen.

Gegrillte Tomaten, Salat der Saison und gebackene Kartoffeln vervollständigen das Gericht.

Spanisches Käsesteak

Rezeptur für 6 Personen

150 g Doppelrahm-Pfefferkäse
600 g Kotelettfleisch
2 Bananen, geschält
120 g gekochter Schinken
120 g Schnittkäse
Rosenpaprika, Steakgewürz,
Worcestersauce
60 g Öl

Grillzeiten: für Fleisch 11 Min.
zum Überbacken 13 Min.

Heizstufe: 3

Einstellung:

obere Einschubleiste
zum Grillieren des
Fleisches, mittlere Ein-
schubleiste zum
Überbacken

Herstellung:

Aus dem Kotelettfleisch werden 6 Steaks à 100 g geschnitten, gewürzt mit Worcestersauce, Salz und Steakgewürz; gegrillt in der obersten Einschubleiste von der ersten Seite 7 Minuten, von der zweiten 4 Minuten.

Bananscheiben werden auf dem Steak angeordnet, mit Pfefferkäse, Schinken und Schnittkäse belegt. Letzteres wird, mit Worcestersauce und Rosenpaprika gewürzt, in die mittlere Einschubleiste geschoben und überbacken.

Als Beilage reicht man Toast, den man zwischenzeitlich in der Warmhaltepfanne hergestellt hat, oder Bratkartoffeln mit Salatbeilage sowie einen Zitronenkeil zum Schweinssteak.



Fischwürfel „Bulgarisch

... herzhaft
und doch zart
zergehen die „Bulgarischen Fischwürfel“
auf der Zunge



Rezeptur für 6 Personen

500 g Fischfilet (in 2 x 2 cm große
Würfel schneiden)

1 große geschälte Zwiebel in Wür-
feln

Saft einer großen Zitrone

6 kleine feste Tomaten

3 Eßlöffel Ketchup

4 Stück Eier

50 g Öl

2 Bund Petersilie

1/3 Bund Dill

Salz, Fischgewürz, Pfeffer, reichlich
Rosenpaprika

Grillzeit: 10 Minuten

Heizstufe: 3

Einstellung: Warmhalteschale

Herstellung:

Ein Kreuzschnitt wird in die Haut
der Tomate geritzt und danach so
lange ins kochende Wasser gehalten,
bis sich mühelos die Haut mit
einem kleinen Messer abziehen läßt.
Die Tomaten werden gesechelt, ge-
salzen und gepfeffert und im heißen
Öl mit den Zwiebeln unter späterer
Zugabe von Ketchup angebraten.
Das Ganze wird an den Rand gezo-
gen, um die mit Zitronensaft, Fisch-

gewürz und reichlich mit Rosenpa-
prika bestreuten und marinierten
Fischfiletwürfel anbraten zu können.
Erst nach dem Braten Salz zugeben,
damit das wertvolle Fischeiweiß nicht
verlorengeht. Die Eier werden ge-
schlagen, mit Salz, gehackter Peter-
silie und Dill versehen und über
das angebratene Fisch-Tomatenge-
misch gegeben; langsam und vor-
sichtig gerührt.

Als Beilage gibt man Risotto, Kar-
toffelpüree, getoastetes Schwarzbrot
oder gebackene Kartoffeln und Sa-
lat dazu.

Frische Blätterteig-Kümmelstangen – selbstgebacken

Rezeptur für 10 Stück

100 g Blätterteig – tiefgefroren
etwas Eigelb und gleiche Menge
Wasser
2 Eßlöffel Mischung aus Kümmel,
Rosenpaprika, Salz und geriebenem
Käse

Grillzeit: 6 Minuten
Heizstufe: 2
Einstellung: 3 Minuten in der
Fettfangschale und
3 Minuten in der
oberen Einschubleiste

Herstellung:

Den industriell hergestellten Feinfrost-Blätterteig läßt man – gemäß Anweisung des Herstellers – auftauen, schneidet 100 g ab, bestreut das Teigstück von beiden Seiten mit Mehl und rollt es in einer Größe von 15 x 20 cm aus. Aus diesem Teigstück schneidet man Streifen von 15 cm Länge und 2 cm Breite, bestreicht diese mit dem Gemisch aus Eigelb und Wasser und bestreut das Ganze mit der oben angegebenen Mischung.

Statt der Warmhaltepfanne wird die Fettfangschale mit kaltem Wasser ausgespült, nicht abgetrocknet und danach sofort mit den Blätterteigstreifen belegt und gebacken.

Die Warmhaltepfanne wird aus dem vorgeheizten Grill entfernt, die Fettfangschale statt dessen eingesetzt und der Blätterteig 3 Minuten von unten gebacken.

Nach der angegebenen Zeit wird die Fettfangschale in die obere Einschubleiste zum Bräunen und Fertigbacken geschoben.

Man kann zur optischen Verbesserung die Streifen zu Spiralen drehen, wobei die rechte, flache Hand den Teigstreifen nach oben und die linke, flache Hand gleichzeitig den Streifen nach unten rollt. Die Blätterteigstangen können nochmals erwärmt oder kalt zu Suppen bzw. zum Knabbern gereicht werden.*



Hackfleischroulade im „Schlafrock“

Rezeptur für 8 Stück

Blätterteig – tiefgefroren

Füllung:

250 g Hackepeter
 $\frac{1}{4}$ Beutel gekochter, erkalteter
Kuko-Reis
1 Bund Schnittlauch
 $\frac{1}{2}$ gestrichener Teelöffel gekörnte
Brühe
1 Ei, Pfeffer, Paprika, Salz,
Knoblauchpulver, gemahlener
Kümmel und Salz zum Bestreuen

Grillzeit: 41 Minuten
Heizstufe: 3

Einstellung: Fettfangschale oben
und dann obere bis
mittlere Einschubleiste

Herstellung der Hackmasse:

1 Beutel Kuko-Reis wird in kräftig gewürztem Salzwasser unter Zugabe von gekörnter Brühe gar gekocht, abgetropft und $\frac{1}{4}$ des Beutels mit dem Ei, Pfeffer, Paprika, Salz, gekörnter Brühe, Knoblauchpulver, gemahlenem Kümmel oder Hackfleischgewürz und geschnittenem Schnittlauch mit dem Hackepeter gut vermengt. Die Masse wird in 50-g-Stücke geteilt und fingerlang geformt. In der Zwischenzeit wurde der industriell hergestellte Blätterteig gleich-



**Frische Blätterteig-
Kümmelstangen
Hackfleischroulade
im „Schlafrock“**

... gut gewürzt und gern gegessen –
Hackepeter einmal anders!
Mit einem Gläschen Wein
ist die Einzugsparty
gerettet!

mäßig ausgerollt, in Stücke von 10 x 10 cm geschnitten, die fingerlang geformte Hackmasse darauf gelegt und zusammengerollt. Die Masse ist an den Enden der Hackfleischroulade zu sehen.

Die Hackfleischroulade wird mit dem Verschuß auf die mit kaltem Wasser benetzte Fettfangschale gesetzt, mit einem Gemisch aus Eigelb und

Wasser bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut.

Die Warmhalteschale wird aus dem 20 Minuten vorgeheizten Grill entfernt, die Fettfangschale von unten her für 8 Minuten zum Aufbacken darauf gestellt.

Nach diesem Vorgang wird die Fettfangschale 15 Minuten in die mittlere Einschubleiste geschoben

(evtl. zu starkes Bräunen in der Mitte ist mit etwas Folie abzudecken!) Die Hackfleischrouladen werden vorsichtig vom Boden gelöst, seitlich gedreht und 18 Minuten in der unteren Einschubleiste zu Ende gebacken.

Die Hackfleischroulade wird stets warm gereicht mit Worcestersauce oder Ketchup.



Pikantes Senf-Steak

Kräftige Gewürze

geben dem Senfsteak
das besondere Aroma,
das Kenner so lieben.

Rezeptur für 6 Personen:

900 g Schweinekotelettfleisch
2 gestrichene Teelöffel Senf
Salz, Steakgewürz
60 g Öl

Grillzeit: 14 Minuten, davon
nach 8 Min. wenden

Heizstufe: 3

Einstellung: oberste Einschubleiste

Herstellung:

Die Schweinesteaks à 150 g werden leicht geklopft und geölt, mit Steakgewürz und Salz bestreut und von beiden Seiten mit Senf bestrichen. Das Steak wird mit Salaten der Saison sowie gebackenen Kartoffeln gereicht.





Rezeptur für 1 Spieß

(1–2 Personen)

Rohstoffe ausgestochen mit einem

Ø von 5 cm

50 g Schnittkäse mit einer Stärke

von 1 cm, entspricht 3 Scheiben;

gewürzt mit Öl, Salz, Paprika,

Currypfeffer und Worcester

2 x 40 g Gewürzgurke und grüne

Gurke $\hat{=}$ je 4 Scheiben; geölt

50 g frische Tomate oder marinierte

Deftiger Bierhappen am Spieß

Suchen Sie auch

immer nach neuen Eß-Ideen

für Ihre Gäste?

Dann servieren Sie zum Frühschoppen
einen gegrillten Bierhappen

Paprikaschote, 1 cm stark ge-
schnitten, gesalzen, gepfeffert
3 Scheiben

50 g gekochter Schinken $\hat{=}$ 4 Schei-
ben, 0,5 cm stark, geölt, gepfef-
fert, mit Worcester und Paprika
bestreut

80 g Wiener Würstchen $\hat{=}$ 4 Stücken
an beiden Seiten kreuzweise tief
eingeschnitten und mit dünn ge-
schnittenem

60 g Schinkenspeck $\hat{=}$ 4 Streifen
à 15 g in der Mitte umwickelt, mit
Worcestersauce gewürzt

30 g Graubrot $\hat{=}$ 4 Scheiben,
ausgestochen

100 g Pilsner Bier o. ä.

Herstellung

siehe folgende Seite!

Fortsetzung:

Grillzeit: 20 Minuten
 Heizstufe: 3
 Einstellung: Grillspieß, Fettfangschale auf der unteren Einschubleiste

Herstellung:

Neben den üblich bekannten Schaschlyks (pro Spieß 300 g gemischtes Fleisch), wo ebenso alle Teile in gleichmäßigen Größen geschnitten sein müssen, empfehlen sich „Deftige Bierhappen“ zum Ausprobieren: Im Wechsel werden Gewürzgurken, Käse, Würstchen, Tomate, Brot, grüne Gurke, gekochter Schinken aufgespießt und zwischen den Mitnehmerscheiben befestigt
 Grillzeit: 20 Minuten

Nach ca. zwei Drittel der Grillzeit tropft ein Teil der Käsestücke auf die Fettfangschale, worin 100 g Bier gegossen wurde.

Die fertigen Happen mit Spieß werden nach dem Grillen in den geschmolzenen Käse gelegt und serviert. Unter anderem wird das getoastete Graubrot im Käse gewendet und verspeist.

Zu den Bierhappen gibt man weiterhin eine Ketchup-Curry-Sauce, bestehend aus Ketchup, Curry, Worcestersauce, Öl und Rosenpaprika.

Rostbratwürste „Spezial“

Rezeptur für 8 Personen

8 Rostbratwürste
 1/2 Spezial-Marinade, bestehend aus:
 0,25 l Bier
 0,15 l Wasser
 20 g Essig
 2 Prisen Majoran
 1 Eßlöffel Ketchup, reichlich
 1 Eßlöffel Senf, reichlich
 alles gut vermischen

Grillzeit: 25 Minuten
 Heizstufe: 3
 Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Die Rostbratwürste läßt man bei mehrmaligem Wenden bis 2 Stunden in der gut vermischten Marinade liegen. Die Rostbratwürste schiebt man in die mittlere Einschubleiste und bepinselt während des Grillvorganges 4-6mal mit der Marinade.

Würziges Pfeffersteak auf getoastetem Graubrot

Rezeptur für 5 Personen

5 Rumpsteaks à 150 g
 50 g Öl
 5mal 15 g Kräuterbutter (siehe dann die Ruprik „Kleine Küchen-Tips“)
 5 Scheiben Graubrot
 Salz, Paprika, 2 Eßlöffel schwarze und weiße Pfefferkörner

Grillzeit: 14 Min. davon nach 9 Min. die erste Seite wenden

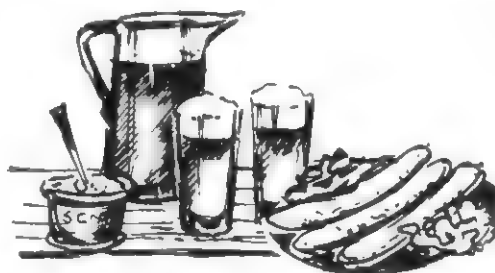
Heizstufe: 3
 Einstellung: obere Einschubleiste

Herstellung:

Schwarze und weiße Pfefferkörner werden mit dem Rollholz grob zerdrückt.

Die geölten und gesalzenen Rumpsteaks werden darinnen gewendet und in der oberen Einschubleiste gegrillt.

Die deftige würzigen Rumpsteaks setzt man auf getoastetes Graubrot.



Rezeptur für 5 Personen

15 große Zwiebeln
 100 g Fleischblut- oder Filetwurst
 1 gehäufte Eßlöffel Semmelmehl
 (10 g)
 Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe
 40 g Sahna
 Grillzeit: 20 Minuten
 Heizstufe: 3
 Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Die geschälten Zwiebeln werden vorsichtig ausgehöhlt und im Wasser unter Zugabe von gekörnter Brühe knapp gar gekocht (Dauer ca. 7 Minuten).

Die Zwiebeln tropft man ab, würzt mit etwas Salz und Pfeffer und gibt folgende Mischung hinein.

Die ausgestochenen Reste der Zwiebel werden fein gehackt und in einem Drittel der Menge Sahna angebräunt, mit Semmelmehl und der feingewürfelten Fleisch- oder Filetwurst vermischt und leicht mit Pfeffer nachgewürzt (kein Salz mehr!).

Auf die gefüllten Zwiebeln legt man Flöckchen von Sahna und grillt das Ganze in der mittleren Einschubleiste.



Gegrillte Zwiebel „Schlachtermeister Art“

... wenn Sie diese „Gegrillten Zwiebeln“
 so liebevoll anrichten,
 dann werden sie zu einem besonderen Leckerbissen.
 Ein frisches Glas Bier erhöht den Genuß.



Rezeptur bis 10 Personen:
Gemüseauswahl nach der Saison
Grillzeiten je nach Gemüse
ob roh oder vorgegart
ca. 5 bis 15 Minuten

Heizstufe: 3

Einstellung: Warmhalteschale

Herstellung:

Rohes Gemüse, das in der Größe
klein dimensioniert ist, z. B. Erbsen,
Möhren, Kohlrabistreifchen o. ä. läßt
sich sehr gut dünsten; etwas Was-
ser und Butter in die Warmhalte-

panne, Zucker und Salz, wenn die
Flüssigkeit kocht, die oben genann-
ten Gemüse hineingeben, Deckel
schließen und gar dünsten.

Gemüse aus Konserven wird in But-
ter o. ä. unter Zusatz der Gewürze
direkt in der Warmhaltepfanne an-
geschwitzt. Eine geschmackliche Ab-
rundung erhält das Gemüse durch
Zugabe von gehackten Kräutern.

Das Abbinden mit Mehl o. ä. sollte
man unterlassen, um nicht unnötige
Kalorien aufzunehmen.

Gemüseplatte

Um eine kulinarische,
schmackhafte Variation
gleichzeitig auf den Tisch zu bringen,
hat man Gelegenheit,
in diesem neuen Grill
zwei Dinge durch die Warmhaltepfanne
anzufertigen:

- z. B.: — Gemüse dünsten
und Fisch oder Broiler grillen,
— Rühreier zubereiten
und Weißbrot toasten,
— kleine Schnitzelchen braten
und Steaks grillen
usw.



Prager Bierschinkentost

Als herzhafter Mitternachtsimbiß empfiehlt sich der „Prager Bierschinkentost“ mit einem eisgekühlten „Nordhäuser Doppelkorn“

Rezeptur für 6 halbe Toaste

6 halbe Scheiben Toastbrot
6 Teelöffel Ketchup
6 Scheiben Bierschinken à 35 g
6 Scheiben Käse à 35 g
Pfeffer, Salz, Paprika

Grillzeit: 8 Minuten

Heizstufe: 3

Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

Die schräg geschnittene Weißbrot-scheibe wird einseitig getoastet und

die geröstete Seite nach unten ge-wendet.

Als erstes gibt man den Ketchup auf die Weißbrotscheibe, ordnet dar-über den Bierschinken und Schnitt-käse an. Die Schicht mit dem Bier-schinken wird gepfeffert und mit Paprika gewürzt. Der Schnittkäse wird bestreut mit Pfeffer, Salz und Paprika und grilliert.

Das Ganze wird ausgarniert mit Salzsticks, Brezeln und mit Worces-tersauce gereicht.

Schweinesteak vom Grill

Rezeptur für 6 Personen

6 Steaks aus Kotelettfleisch
à 100 g

Salz, Steakgewürz, Worcestersauce
40 g Öl

Grillzeit: 11 Minuten, davon die
erste Seite nach
7 Minuten wenden

Heizstufe: 3

Einstellung: obere Einschubleiste

Herstellung:

Das Kotelettfleisch wird etwas geklopft, mit Öl von beiden Seiten eingepinselt und reichlich mit Steakgewürz bestreut und Worcestersauce. Gesalzen wird das Fleisch kurz vor dem Grillen.

Bei Fleischeinsätzen unter 100 g grillt man nur von einer Seite, da die vorgeheizten Stäbe des Grillrosters gleichzeitig mit garen.

Bei Fleischeinsätzen von 150 g erhöht sich die gesamte Grillzeit auf 14 Minuten.

Die Grillzeiten basieren auf das „rosig“ grillen des Fleisches; d. h. „das Steak ist saftig und besitzt im Fleischkern eine rosige Farbe“.

Gefülltes Kaßlersteak

Rezeptur für 6 Personen

6 dicke Scheiben Kaßler-Kotelettfleisch à 125 g

60 g Kräuterbutter (siehe dazu Rubrik „Kleine Küchen-Tips“)

300 g Waldpilze oder Zuchtchampignons fertig gedünstet

1 Bund gewiegte Petersilie

60 g Öl

Pfeffer (Salz entfällt)

Grillzeit: 18 Min., davon nach
10 Min. erste Seite
wenden

Heizstufe: 3

Einstellung: obere Einschubleiste

Herstellung:

In eine dicke Scheibe Kaßlerfleisch schneidet man vorsichtig eine tiefe Tasche, drückt die Teile etwas breit und klopft diese nach. In diese Fleischtasche füllt man gehackte, gedünstete, mit Petersilie vermischte Waldpilze und Kräuterbutter. Mit 2 Rouladennadeln wird das Kaßlersteak zugesteckt, gepfeffert, geölt und in der oberen Einschubleiste gegrillt.

Zu diesem gefüllten Kaßlersteak passen gebackene und gebratene Kartoffeln sowie Salate der Saison.

Grillkost ist kalorienärmer und bekömmlicher als im Tiegel gebratene Speisen.

Durch den Grillvorgang fließen alle überflüssigen Fette ab.

Speisen grillen ist nicht nur gesund, sondern auch zeitsparend und wirtschaftlich im Verbrauch von Energie.

Gegrillte Speisen sind leicht verdaulich und durch die braune Kruste ganz besonders appetitlich.

„Gegrilltes Eis“ – eine echte Überraschung

... mit dieser „eisigen“ Überraschung
werden Sie für Kinder und Erwachsene
die perfekte Gastgeberin sein!

Rezeptur für 7 Portionen

2 Stück Eiklar
50 g Raffinade-Zucker
1 Beutel Vanillezucker
50 g Curaçao oder ähnlicher Likör
7 Portionen Eis
14 Stücke Kekse
20 g Staubzucker zum Besieben

Grillzeit: 1 Minute

Heizstufe: 3

Einstellung: mittlere Einschubleiste

Herstellung:

14 Stück Kekse werden ausgebreitet und mit Likör etwas getränkt. In der Zwischenzeit wird das Eiklar im kühlen und fettfreiem Gefäß zu einem festen Eiweißschnee geschlagen. Wenn beim Schlagen des Eiklars sich die ersten Konturen bilden, gibt man langsam Vanillezucker und Raffinade zu.



Entnimmt man der Schüssel eine Probe und die Eiweißspitze bleibt gerade stehen, dann besitzt der Eiweißschnee die richtige Konsistenz. Das tiefgefrorene Eis wird nach der Größe der Kekse geschnitten, abgedeckt mit einem zweiten Keks und ringsum mit Eiweißschnee eingestrichen.

Der Rest des Eiweißschnees wird entweder in den Spritzbeutel gefüllt und die Oberfläche ausgarnt oder einfach obenauf verstrichen.

Das Ganze wird besiebt mit Staubzucker und in die mittlere Einschubleiste des Grills geschoben zum „Überbacken“.

Das „Gegrillte Eis“ wird nochmals mit Staubzucker besiebt, mit Früchten ausgarnt und sofort serviert. Eine lukullische Ergänzung dazu: Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, verdünnen mit Weißwein und abschmecken mit Rum, das ergibt eine wohlschmeckende kalte Sauce zu diesem festlichen Dessert.

Zum Schluß ein paar Küchentips ...

Toasten von Graubrot, Weißbrot und Aufbacken von Brötchen

Toasten im Grill:	Grillzeiten:
Graubrot	6 Min.
Weißbrot	4 Min.
Toasten in der Warmhaltepfanne:	
Graubrot	10 Min.
Weißbrot	5 Min.
Aufbacken der Brötchen im Grill:	12 Min.
Heizstufe: 3	
Einstellung: Toasten im Grill (obere Auflagerippe) Aufbacken im Grill (Auflage der Seitenteile)	

Herstellung:

Toasten in der Warmhalteschale:
Durchführung erfolgt mit geschlos-
senem Deckel, Wenden der Schei-
ben ist notwendig.



eine Kalorie (cal)
entspricht 4,187 Joule

Zwischenmahlzeiten

Wer schlank werden – oder bleiben
will, sollte statt den bekannten 3
Mahlzeiten mit großen Portionen –
diese auf 5–6 Mahlzeiten verteilen.
Die Speisen werden mühelos abge-
baut, ein Hungergefühl entsteht
nicht.

Kalorienfreies Süßen

Der Genuß einer Tasse Kaffee mit
zwei Würfelzuckern beinhaltet rund
50 kcal oder 210 kJoule! Überlegter
beim Süßen herangehen und öfters
einen Austauschstoff statt Zucker
verwenden (auch für Salate, Ge-
bäcke, Marinaden etc.).

Mayonnaise

In der kleinen Menge von 100 g
Mayonnaise befindet sich bei 83pro-
zentigem Fettanteil 760 kcal oder
3 180 kJoule. Der Handel bietet her-
vorragende Austauschstoffe an und
sollte unbedingt Mayonnaise unter
den Salat verarbeitet werden, so
sind Joghurt und Quark eine
schmackhafte Verlängerung.

Würzen mit Salz

10 g Salz binden 1 l Wasser im Ge-
webe, d. h. bei reichlichem Genuß
dieses Würzmittels entsteht Dicklei-
bigkeit. Besser ist die Verwendung
von Kräutern und Gewürzen, die der
Handel in frischem oder verarbeiteten
Zustand anbietet.

Leber wird grundsätzlich nach dem
Braten gewürzt (Salz macht die Le-
ber zäh und trocken!).

Fleisch, Fisch, Geflügel usw. wird
stets kurz vor dem Garprozeß ge-

salzen – hingegen kann das Fleisch
bis zu Tagen in der Marinade oder
Trockenbeize liegen, um die ge-
schmackliche Qualität zu verbessern.

Speiseöl – Gewürzöl

Zum Grillen verwendet man stets
Öl, um ein Anhängen zu vermeiden
und die Fleischqualität zu verbes-
sern. Ca. 60 % des aufgetragenen
Öles tropfen während des Grillvor-
ganges ab, damit wird das Grillen
zu einer echten fettarmen Zuberei-
tung!

In Speiseöl kann Fisch (im ganzen
oder portioniert) für 2–3 Tage im
Kühlschrank „zart“ gemacht werden.
Sehr gut schmeckt „Gewürzöl“, das
man wie folgt zusammenstellt auf
250 g Öl-Menge:

2–3 Stück frische (möglichst rote)
Peperoni, halbiert, 10 schwarze und
20 Stück weiße, zerdrückte Pfeffer-
körner, 3 Lorbeerblätter, 8 Stück
große zerdrückte Pimentkörner,
1 Teelöffel Paprika und je nach Ge-
schmack etwas Knoblauchpulver.

Dieses „Gewürzöl“ verwendet man
für die Grillsteaks statt Öl, es
schmeckt nach 4 Wochen Lagerzeit
herzhaft und fördert mit weiteren
Gewürzen die Produktion von Ma-
gensäure.

Zubereitungsarten von Kurz-Koch-Reis (Kuko-Reis)

Man würzt das Kochwasser für den Kuko-Reis mit Lorbeerblatt, etwas Zwiebel, Salz und gekörnter Brühe, kocht den Reisbeutel darin und läßt ihn abtropfen. Der Reis muß noch körnig sein. Aus dem Kuko-Reis lassen sich mühelos vielerlei Geschmacksrichtungen herstellen:

Butterreis – Butter mit der Gabel unterziehen und nachwürzen mit Glutal

Tomatenreis – Butter, Glutal, Salz und Ketchup unterarbeiten

Curryreis – Butter zerlaufen lassen, 1 Teelöffel Curry darin langsam ausschwitzen, Reis unterziehen, nachschmecken mit Glutal, Salz bzw. nochmals Curry unterarbeiten und etwas gekörnte Brühe

Gemüsereis – Feinfrost-Mischgemüse oder frisches Gemüse so dünsten, daß keinerlei Flüssigkeit am Ende mehr vorhanden ist, den Reis unterziehen, vollenden mit gehackten Kräutern, Salz und Glutal

Buttermischungen

Butter ist ein leicht verdauliches Speisefett, das jedoch auf 100 g Menge rund 750 kcal besitzt. Deshalb mit Vorsicht verwenden und statt dessen lieber Cama oder Rahmbutter verarbeiten.

Unter die schaumig gerührte Butter die jeweiligen Zutaten und Gewürze geben, auf Pergamentpapier zu einer Rolle formen, einwickeln und einige Stunden in den Kühlschrank legen. Die Buttermischung kann in dieser Form auch im Tiefkühlfach auf Vorrat eingelagert werden.

Kräuterbutter: 100 g Cama, 20 g feingehackte Kräuter wie Schnittlauch, Dill, Petersilie, 20 g Zitronensaft, 2 Spritzer Worcestersauce

Pfefferbutter: 100 g Cama mischen mit 20 g Zitronensaft, 1 Teelöffel fein gestoßenen schwarzen und weißen Pfefferkörnern, 20 g Kräuter

Bananenbutter: 100 g Cama mischen mit 20 g Zitronensaft und 50 g fein gehackter Bananen, paßt sehr gut zu Wildsteaks und Schweinesteaks.

Nußbutter: 100 g Cama, 30 g geröstete und zerkleinerte Haselnußkerne und 20 g Staubzucker mischen, eine Delikatesse zu Wildsteaks und Schweinesteaks.



Anz.	Artikel-Bezeichnung	Preis	M	Pl
	4/380			
1	grill	375,-		
<p>Wir bitten Sie, für evtl. Reklamationen den Kassenzettel aufzubewahren</p> <p>F1 95792 15 15 00 00 Ag 309/ VV Halle IV27/33 O 09/1033</p>				

Viel Freude und gutes Gelingen mit dem

infra-grill 90

wünscht Ihnen

VEB ELEKTROGERÄTEBAU MÜHLHAUSEN
57 Mühlhausen · Thomas-Müntzer-Straße 15

Mitglied des Warenzeichenverbandes Elektrogeräte der DDR e. V.

Gestaltung: Walter Beng, Mühlhausen
Klischees: Druckerei Fortschritt, Erfurt
Herstellung: Druckerei August Bebel Gotha
Ri 339/79 WV/6/1-10 1440 3. Auflage

AKA → ELECTRIC®

VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Frankfurt
12 Frankfurt, Karl-Marx-Straße 70/71
VEB DLK
133 Schwedt, Ernst-Thälmann-Str. 127

PGH Elektron
7127 Taucha, Ernst-Thälmann-Platz 10
PGH „ERF“
727 Delitzsch, Wilhelm-Pieck-Str. 51
VEB Energie
729 Torgau, Güterbahnhofstraße 4
PGH Elektro
726 Oschatz, Bahnhofstraße 12
VEB DLK Döbeln
Werkstatt Leisnig
732 Leisnig, Schloßstraße 5
VEB DLK
723 Geithain, Querstraße 10
PGH „Mechanik“
74 Altenburg, Paditzer Fußweg 10

VEB DLK Karl-Marx-Stadt
BT Werdau
962 Werdau, Am Brühl 57
(Annahme über alle DLK
des Bezirkes)

PGH „Elektronik“
301 Magdeburg, Otto-Nuschke-Str. 24
VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Stendal
35 Stendal, Hook 3
VEB DLK
356 Salzwedel, Lohteich 2
VEB DLK
357 Gardelegen, Breitscheidstraße 24
PGH Elektro-Pionier
323 Oschersleben,
Halberstädter Straße 40
VEB DLK
36 Halberstadt, Hoher Weg 13
VEB Elektromechanik
327 Burg, Breiter Weg 7
PGH „Elektro“
34 Zerbst, Breite Straße 24
VEB DLK
324 Haldensleben, Warnsdorfer Str. 18

57 Mühlhausen
Thomas-Müntzer-Stadt
Thomas-Müntzer-Straße 15



Datum	Ersatzteile
-------	-------------

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or printed text on the page.

RE 148/79 59904/75 V 8/2

Wir übernehmen für dieses Grillgerät

infra-grill
90

eine Garantie von

24 Monaten

ab Verkaufstag

Diese Garantie setzt sich zusammen aus:

6 Monate gesetzliche Garantie

18 Monate Zusatzgarantie

Herstellertag:

28 Jan. 1980

Verkaufstag:

4. März 1980

Stempel und Unterschrift

des Verkäufers:
Elektrogeräte
154 Falkensen

Hiermit bestätige ich, daß mir das Gerät vorgeführt und ich mit der Bedienungsanleitung und der Behandlung eingehend vertraut gemacht wurde. Ich habe das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand übernommen.

Unterschrift des Käufers

AKA ELECTRIC

GARANTIEBESTIMMUNGEN

1. Wir übernehmen gegenüber dem Käufer für dieses Gerät eine Garantie für die normale Funktion für die Dauer von 24 Monaten.
2. Die Garantieleistung besteht in der kostenlosen Beseitigung festgestellter Fabrikations- bzw. Materialfehler.
3. Die Glühlampe ist von der Zusatzgarantie ausgeschlossen.
4. Grundsätzlich sind von jeder Garantie alle Schäden ausgeschlossen, die auf dem Transport, durch Fehlanlüsse, Bedienungsfehler, unsachgemäße Behandlung oder unbefugte Eingriffe entstanden sind.
5. Die Garantie wird nur dann gewährt, wenn ein ordnungsgemäß ausgefüllter Garantieschein vorgelegt wird.
6. Das Gerät ist transportempfindlich und muß deshalb vor jedem Transport ausreichend verpackt werden, damit keine Transportschäden entstehen können.

Verzeichnis der Vertragswerkstätten, zu denen ein weitreichendes Annahmestellennetz, auch DLK-Komplex-Annahmestellen gehören:

Rostock

VEB DLK Bad Doberan
2564 Kröpelin, Straße der DSF 36
Tel.: 2 53
VEB DLK Wismar
24 Wismar, Bademutterstraße
VEB DLK
22 Greifswald, Pestalozzistraße
VEB DLK
23 Stralsund, Kädingshäger Str. 74a
VEB DLK
233 Bergen, Straße der DSF

Schwerin

PGH „Elektro-Blitz“
27 Schwerin, Wallstraße 23
Tel.: 27 34 oder 40 89
PGH „1. Mai“
282 Hagenow, Schweriner Straße 14
VEB Schaltelektronik
29 Wittenberge, Perleberger Str. 173

Neubrandenburg

PGH „Heinrich Hertz“
20 Neubrandenburg, Heidenstraße 4
Tel.: 25 37
VEB Haushaltelectric Berlin
AKA-Service-Zentrum
2052 Gnoi, Friedensstraße 62
VEB Hauswirtschaftliche Dienstleistungen Pasewalk
BT Prenzlau
213 Prenzlau, Thomas-Müntzer-Platz
VEB „Elektro“
207 Röbel, Wilhelm-Pieck-Straße 33
VEB DLK
206 Waren, Goethestraße
VEB Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
214 Anklam, Philipp-Müller-Straße
PGH „Mechanik“
211 Torgelow, Karl-Marx-Straße 4
VEB Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
208 Neustrelitz, Friedrich-Wolf-Str. 1

Potsdam

PGH des Elektro-Handwerks
18 Brandenburg, Potsdamer Str. 34
PGH Elektro- und Ankerwicklei X
155 Nauen, Lindenstraße 3
PGH Elektro
14 Oranienburg, Str. d. Friedens 68
Firma Heinz Bebert
183 Rathenow, Fehrbelliner Str. 5a
VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Stahnsdorf
1533 Stahnsdorf, Clara-Zetkin-Str. 78
VEB Haushaltelectric Berlin
191 Kyritz, Wilhelm-Pieck-Straße 26
PGH Haustechnik
163 Zossen, Marktstraße 19
PGH Energie
17 Jüterbog, Leninstraße 10

Halle

VEB Haushaltelectric Berlin
402 Halle, Große Märkerstraße 6-7
PGH „Elektro“ Merseburg
4212 Schkopau, Goethestraße 1a
PGH Elektrotherm
43 Quedlinburg, Steinweg 1a
VEB Chemiekombinat Bitterfeld
Abt. TME/Z 44 Bitterfeld
VEB DLK
485 Weißenfels, Nicolaistraße 42

Erfurt

VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Erfurt
50 Erfurt, Meienbergstraße 24
VEB Elmera
523 Sömmerda, Leubinger Straße 15
VEB DLK „Telelux“
57 Mühlhausen, Kreuzgraben 8
Tel.: 35 41
PGH Elektronik
58 Gotha, Bürgeraue 18
PGH „Blitz“
59 Eisenach, Bahnhofstraße 17

Gera

PGH „Heinrich Hertz“
69 Jena, Rosenhügel
Firma Dagomar Milker
65 Gera, Schellingstraße 17
VEB Elektrobau
684 Pößneck, Neustädter Straße 3

Suhl

PGH Bild und Ton
606 Zella-Mehlis, Bahnhofstraße 48
(Annahme nur über DLK)
VEB Elektromedizingeräte
63 Ilmenau, Schlachthofstraße

Dresden

PGH „Mekusto“
8017 Dresden, Lugaer Straße 100
(Annahme nur über DLK)
VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt Bautzen
86 Bautzen, Rosenstraße 21
(Annahme nur über DLK)
VEB DLK
88 Zittau, Straße der DSF 26
PGH Elektro
89 Görlitz, Leninplatz 2/3

Berlin

VEB Haushaltelectric Berlin
AKA-Service-Zentrum
102 Berlin, Dirksenstraße 115/117
PGH Heimelectric
1034 Berlin, Warschauer Straße 70

Cottbus

VEB Haushaltelectric Berlin
Werkstatt I
75 Cottbus, Straße der Jugend 6
(Annahme nur über DLK des Bezirkes)

X ab 1.7.81 Helmut Salger, Nauen, Märk. - Fern - Nr. 49 Tel. Nauen 2754
Annahme: Mo, Fr. 8-12, 13-16 Uhr